

Vorspeisen

Karamelisierter Ziegenkäse an Salatspitzen und Olivencrostini	13
Vitello tonnato vom rosa Kalbsrücken an Thunfischcreme, Kapernäpfeln und Salatspitzen, Baguette	16
Burratina mit geschmolzenen Strauchtomaten auf Raukesalat Balsamico-Olivenölmarinade und Baguette	13
„Gambas al ajillo“ , Garnelen mit Knoblauch, Chili und getrockneten Tomaten in Olivenöl und Baguette	17

Suppen

Rinderkraftbrühe mit deftiger Einlage	6,5
Curry-Fenchelsüppchen	6,5
Scharfes Tomatensüppchen mit Hüttenkäse-Crostini	7
Schweizer Käsesuppe Raclettekäse mit Bauernwurststreifen in Brühe geschmolzen	7

Hauptgang

NEU Wir servieren ausschließlich Schweinefleisch
das von nachhaltig arbeitenden und dem Tierwohl verpflichteten
Züchtern aus Brandenburg, Farm Jüterbog & Farm Katerbow, kommt.

Currywurst vom Apfelschwein mit Mango und Apfel in pikanter Curry-Tomatensauce Pommes frites, Salatebouquet 1) 2) 6)	13
Schnitzel vom Duroc-Schwein „Chasseur“ mit Champignons in Rahm, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	18
Walliser Bauerteller Schnitzel vom Duroc-Schwein auf Speckbratkartoffeln an Rahmsauce, Schinkenrührei und Gewürzgurke 1) 2)	18
„Cordon rouge“ vom Duroc-Schwein mit Schafskäse, Tomate und Basilikum gefüllt, Sauce Hollandaise, Pommes frites und Salatteller	21
Filetmedaillons vom Duroc-Schwein „Luzern“ mit Raclettekäse gratiniert an Preiselbeerrahm, gebackenen Röstitalern und Salatteller 1)	22

Roulade vom argentinischen Angusrind
mit deftiger Füllung an Sauerrahmsauce, Apfelrotkohl
und hausgemachten Spätzle

Kalbsbäckchen
in Burgunderglace geschmort mit hausgemachten
Butterspätzle und Salatteller

Pfeffer-Filetsteak
Filetsteak (200 g) vom argentinischen Angusrind mit
mariniertem Madagaskar-Pfeffer und Kartoffelkroketten,
Salatteller

Lammschulter
mit Tomaten in Barolo geschmort auf südländischem
Gemüse und Kartoffelgratin Dauphinoise

Fläming Wild aus Brandenburg

Edel-Wildgoulasch 23
in Orangen-Wildglace geschmort mit Apfelrot-
kohl und Butterspätzle

Hirschkalbskeule 27
mit Pfifferlingen in Wildrahmsauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten, Preiselbeerpfirsich

Fisch

Kutterscholle „Büsum“ 25
mit Büsumer Krabben in Butter gebraten, Petersilienkartoffeln
und Salatteller

Zanderfilet 23
mit getrockneten Tomaten in Olivenöl gebraten,
Rosmarinkartoffeln und Salatteller

Lachsfilet „Teriyaki“ 23
Tranchen vom Lachsfilet in Teriyakisauce mariniert gebraten,
grüner Spargel, gerösteter Sesam und Wasabi-Kartoffelpüree

Geschnetzeltes „Gran Padano“ zarte Streifen von Rind, Schwein und Hähnchen mit Knoblauch in Champignonrahm, Gran Padano Hartkäse bestreut, gebackenen Röstitalern und Salatteller	21
Schweizer Haus Pfanne 25 3 Steakmedaillons von Rind, Schwein und Hähnchen auf jungem Gemüse und Speckbratkartoffeln mit Champignons in Rahm überzogen und Schinkenrührei 1)	25
Kalb von Casa Vercelli aus Tierwohl-Zucht Züricher Geschnetzeltes 27 zarte Kalbfleischstreifen mit Champignons in Weißwein- rahm, Berner Röstli und Salatteller	27

Kalbschnitzel Cordon bleu 27
mit Käse und Schinken gefüllt an Sauce Hollandaise,
Pommes frites und Salatteller 1)

Vegetarisch

Falafel, (Vegan) 18
Kichererbsenbällchen mit Tomatensugo,
Bärlauch-Kartoffelstampf und Ruccolasalat

Shiitake Pilze-Disotto 18
mit Spinat und Gorgonzola verfeinert

Davioli „Pesto“ 18
mit Spinat gefüllt und mit Kirschtomaten in Pesto geschwenkt,
Parmesan

Hausgemachte Luzerner Käsekroketten mit Blumenkohl
und karamellisierten, pikanten Weintrauben 18

Steaks vom Grill

Kotelett vom Durocschwein	ca. 300 g	22
Argentinisches Rumpsteak	200 g	26
Argentinisches Rumpsteak	300 g	32
Argentinisches Rumpsteak	400 g	38
Argentinisches Rumpsteak	500 g	44
Argentinisches Rinderfiletsteak	200 g	30
Argentinisches Rinderfiletsteak	300 g	37
Argentinisches Rinderfiletsteak	400 g	44
Argentinisches Rinderfiletsteak	500 g	51

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen Pommes frites, Kräuterbutter, **spezial
Steaksauce** und **BBQ-Sauce**.

Statt der Pommes frites servieren wir Ihnen auch gerne eine
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm oder Speckbratkartoffeln 1)
zuzüglich

1,5